

la nostra filosofia

la cooperativa par plasé, di cui la casa rossa ai colli fa parte, gestisce il ristoro agriturismo.

la filosofia de “la cucina” predilige un ritorno alla natura e ai suoi sapori, veri e genuini. gustando i nostri piatti potrete assaporare:

- gli ortaggi coltivati da angela e paolo de “l’orto sul fiume” di aonedis
- le erbe aromatiche e gli ortaggi coltivati da elena di “azienda agricola driussi” di martignacco
- i conigli allevati da gregorio di “a fil di tiere” di lestans
- la carne di manzo e i formaggi prodotti da bepo di “carni agricola” di enemonzo
- i formaggi della latteria di brazzacco
- gli animali da cortile allevati da stefano di “in cortile” di sottoselva
- le uova delle galline dell’azienda agricola “holly farm” di forgaria nel friuli
- le birre agricole dell’agribirrificio villa chazil
- il vino della cantina vicentini orgnani di valeriano
- il prosecco della cantina ronco margherita di pinzano
- il vino della cantina tenuta luisa di edi e figli di mariano del friuli

sono tutte piccole e medie aziende agricole che lavorano nel rispetto della natura e dell’animale offrendo prodotti artigianali, lavorati tradizionalmente, per esprimere l’unicità del territorio friulano. questa filosofia si rispecchia nel lavoro e nella passione che esprime lo staff de “la cucina” della casa rossa ai colli.

Per organizzare una cerimonia, un compleanno, una festa di laurea o un evento aziendale, siamo a vostra disposizione per offrirvi una proposta studiata ad hoc sulle vostre esigenze.

[si prega di informare il personale di sala su eventuali intolleranze o allergie](#)

legenda:

* prodotti e abbattuti in loco per rispettare le normative igieniche



senza glutine

squisitamente a chilometro zero

coperto € 2,00

MENU






assaggi di una terra che porterai nel cuore



CASA ROSSA
AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI

antipasti

per stuzzicare il palato...

-  **prosciutto crudo di san daniele d.o.p.** € 8,00
prosciutto crudo artigianale dell'azienda levi stagionato almeno 18 mesi
-  **selezione di affettati misti di in cortile** € 10,00
direttamente dal nostro socio fornitore stefano calligaris dell'azienda in cortile
-  **gran misto di formaggi** € 8,00
latteria giovane e invecchiato, formadi frant, caciotta, formadi salât di enemonzo e brazzacco accompagnati da frutta secca e fresca e mostarda
-  **tacos di frico** € 8,00
frico croccante guarnito da spinaci di Holly Farm di Majano patate cojneriis viola di Elena Driussi di Martignacco e noci
- polentina contadina** € 7,00
polentina morbida di farina gialla con ragu rustico di coniglio dell'azienda A Fil di Tiare di Lestans
-  **giardiniera casalinga** € 4,00



primi piatti

lasciati tentare dalle paste fatte in casa....


- tagliolini al "san daniele" *** € 10,00
pasta all'uovo fatta in casa con farina mulino persello
la farina semi integrale è prodotta dal grano coltivato da l'orto sul fiume
versione senza glutine con pasta glutenfree
- gnocchi di pane rossi *** € 9,00
gnocchi di pane con rapa rossa conditi con una fonduta di formaggi di carniagricola al profumo di kren
le patate sono coltivate presso l'azienda agricola di elena driussi di martignacco e holly farm
- ravioli alla trota*** € 10,00
su vellutina di radicchio di chioggia e chips di porro dell'azienda agricola elena driussi di martignacco
- cavatelli integrali rustici** € 9,00
con sugo di salsiccia sgrassata e al latte al profumo di rosmarino
i funghi sono coltivati presso l'azienda agricola di elena driussi

coperto € 2,00

secondi piatti

- l'infilzino GG - Gustoso e Goloso € 14,00
sfoglie di carne di manzo di enemonzo insaporita con guanciale di sauris
-  cipolla ripiena € 10,00
con lenticchie e una spolverata di formaggio per una gratinatura irresistibile
le verdure provengono dall'azienda agricola elena driussi e holly farm
- tagliata di coniglio € 14,00
servita con la verdura del giorno
coniglio dell'azienda agricola "a fil di tiare" di Gregorio Lenarduzzi
-  frico morbido di patate € 10,00
gli ingredienti di questo piatto tipico friulano sono il formaggio di brazzacco e le patate e cipolla di elena
- costata CasaRossa € 4,50/etto
razza limousine dai pascoli di enemonzo dell'azienda carniagricola
- pollo ruspante speziato € 12,00
abbiamo recuperato una antica ricetta da leccarsi i baffi
pollo dell'azienda agricola "in cortile" di sottoselva

contorni per soddisfare il desiderio di natura...


-  insalata mista € 4,00
patate rustiche € 4,00
cotte al forno con la loro buccia e saltate in padella
- insalata di spinaci freschi € 4,00
serviti con mele e scaglie di stravecchio della latteria di Brazzacco
gli spinaci sono coltivati presso l'azienda holly farm di majano
- radicchio di chioggia brasato € 4,00
le verdure provengono dall'azienda agricola elena driussi
- lidric cul poc e lis frieis € 4,00
radicchio con una parte di radice servito con le cicciole di pancetta
le verdure provengono dall'azienda agricola elena driussi

dessert per addolcire lo spirito...

- torta cioccolsale € 5,00
una frolla e ganache al cioccolato con caramello salato
- sbriciolata all'amaretto € 5,00
torta rustica con ricotta e amaretti
- sfogliata calda € 5,00
strati di pasta sfoglia e crema con frutti di bosco
- biscottini casalinghi € 5,00
serviti con un calice di verduzzo (suppl. di €2,00 per picolit)

si prega di informare il personale di sala su eventuali intolleranze o allergie

legenda:

-  * prodotti e abbattuti in loco per rispettare le normative igieniche
senza glutine

il pane, i crostini e i grissini sono amorevolmente fatti da noi

GRAZIE
per aver condiviso con noi questo viaggio nei sensi e nei sapori

Lo Staff